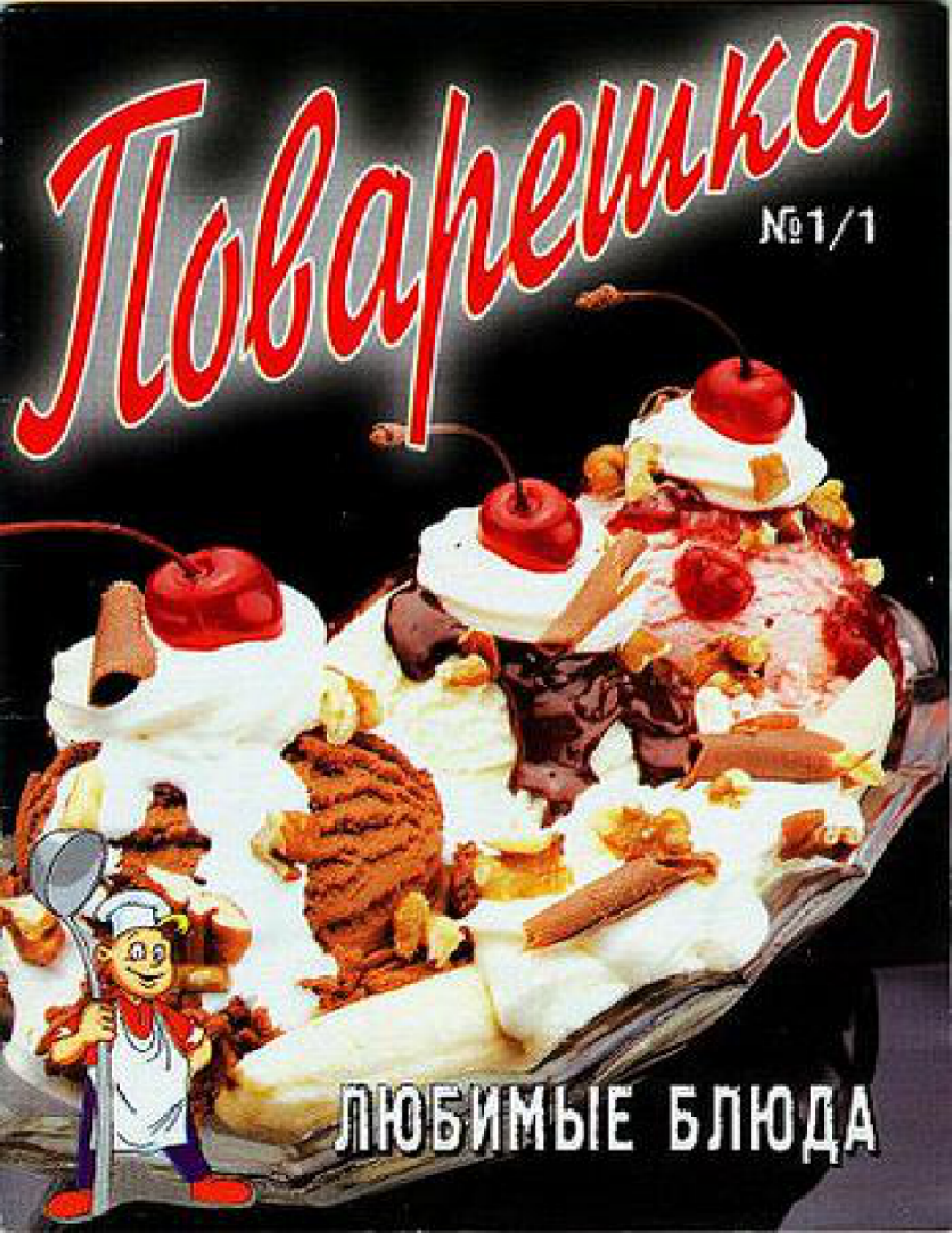
Поварешка

№1/1



ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«О вкусах не спорят», — говорили еще древние римляне. «На вкус и цвет товарищей нет», — вторит этой же мысли русская народная пословица. Но, тем не менее, даже в индивидуальных склонностях нередко обнаруживается непременная общность, о чем бы ни шла речь. Не представляют в данном плане исключения гастрономические пристрастия, привычки, обычаи. Это естественно: иначе не существовало бы такого явления, как национальная кулинария, входящая в качестве неотъемлемой составной части в разветвленную систему ценностей культуры, созданной народом на протяжении всей истории своего развития.

- Поварешка № 1/1
  -
  - Борщ украинский
  - Борщ львовский
  - Борщ черниговский
  - Борщ по-хмельницки
  - Борщ волынский
  - Борщ галицкий
  - Борщ ялтинский
  - Борщ днепровский
  - Щи из капустной рассады
  - Щи из квашеной капусты с рисом и свининой
  - Щи из сушеных овощей
  - Щи зеленые с картофелем
  - Щи из крапивы
  - Щи невские
  - Щи солдатские
  - Щи ленивые
  - Щи богатые (полные)
  - Рассольник московский с почками
  - Рассольник московский с телятиной (курицей)
  - Рассольник ленинградский
  - Рассольник с гусиными потрохами
  - Рассольник с рыбными фрикадельками
  - Рассольник дальневосточный
  - Солянка сборная мясная
  - Солянка по-домашнему
  - Солянка рыбная
  - Солянка рыбацкая
  - Солянка донская

- ○ Солянка жидкая с сельдью
- ○ Солянка жидкая старинная
- ○ Солянка мясная сборная на сковородке
- ○ Котлеты паровые
- ○ Котлеты в слойке
- ○ Котлеты из телятины фаршированные
- ○ Котлеты телячьи отбивные «Снежки»
- ○ Котлеты телячьи отбивные с жиром
- ○ Котлеты султанские
- ○ Котлеты по-французски
- ○ Котлеты по-полтавски
- ○ Котлеты «Космос»
- ○ Большая котлета по-немецки
- ○ Котлеты свиные отбивные
- ○ Котлеты пикантные
- ○ Котлеты «Галичанка»
- ○ Котлеты из телячьих мозгов
- ○ Котлеты деликатесные
- ○ Котлеты из судака
- ○ Котлеты рыбные «Загадка»
- ○ Плов с болгарский сладким перцем
- ○ Плов с помидорами
- ○ Плов с кабачками
- ○ Плов с крапивой
- ○ Плов с тыквой и фруктами
- ○ Плов с плодами шиповника
- ○ Плов с укропом и омлетом
- ○ Голубцы, фаршированные кукурузой
- ○ Голубцы, фаршированные творогом
- ○ Голубцы фруктовые
- ○ Голубцы по-домашнему с квашеной капустой
- ○ Голубцы новогодние
- ○ Студень из птицы с овощами
- ○ Студень украинский из свинины
- ○ Студень яичный по-венгерски
- ○ Студень по-немецки
- ○ Студень рыбный
- ○ Студень грибной
- ○ Студень ягодный
- ○ Студень апельсиновый
- ○ Винегрет рыбный
- ○ Винегрет с грибами
- ○ Винегрет из картофеля с сельдью
- ○ Винегрет по-французски

- ○ Винегрет горячий
- ○ Винегрет, тушенный в горшке
- ○ Блины кукурузные
- ○ Блины заварные
- ○ Блины-скородумки
- ○ Блины на соде
- ○ Блины из блинной муки
- ○ Блины аппетитные
- ○ Блины из белого хлеба
- ○ Блины из каши
- ○ Блины яблочные
- ○ Пирог «Утопленник»
- ○ Пирог с луком
- ○ Пирог «Линда»
- ○ Пирог «Сюрприз»
- ○ Пирог «Кто украл мой чай»
- ○ Пирог «Рождество в Италии»
- ○ Мазурка «Листопад»
- ○ Мазурка «Ураган»
- ○ Печенье «Шарм»
- ○ Заварное печенье «Кудесник»
- ○ Торт «Метель»
- ○ Торт «Шишка»

Поварешка № 1/1

«О вкусах не спорят», — говорили еще древние римляне. «На вкус и цвет товарищей нет», — вторит этой же мысли русская народная пословица. Но, тем не менее, даже в индивидуальных склонностях нередко обнаруживается непременная общность, о чем бы ни шла речь. Не представляют в данном плане исключения гастрономические пристрастия, привычки, обычаи. Это естественно: иначе не существовало бы такого явления, как национальная кулинария, входящая в качестве неотъемлемой составной части в разветвленную систему ценностей культуры, созданной народом на протяжении всей истории своего развития.

Эффективность питания в громадной степени зависит от его кулинарного разнообразия, а вовсе не от количества калорий или белков в продуктах. Ведь цель питания человека вовсе не в том, чтобы получить привес или давать молоко. Цель — в поддержании активной жизнедеятельности, в обеспечении высокого тонуса эмоционального настроя, а все это создается в значительной мере «радостью от еды», получаемой вовсе не за счет ее количества или ее особой «питательности», а за счет ее разнообразия, неприедаемости, неожиданности, ее вкуса, аромата и других не поддающихся количественно-процентному исчислению понятий.

Еда как-никак — корень жизни, а кулинария, особенно национальная, — это вовсе не «проблема желудка», о которой якобы «просвещенному» человеку нечего ломать себе голову (пусть об этом заботятся повара!), а проблема сердца, проблема разума, проблема восстановления «национальной души». И это вовсе не преувеличение!

Борщ украинский

30 г говядины, 30 г баранины, 60 г свеклы, 80 г капусты, 1 картофелина, 1 ч. л. фасоли, 0,5 корня сельдерея, 10 г моркови, 15 г репчатого лука, 80 г помидоров или томат-пасты, 1 моченое яблоко, 100 г кваса свекольного, небольшой кусочек сала-шпик, 1 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. сахара, перец душистый горошком, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль — по вкусу.

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности. Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито. Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной бараниной. Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассе-ровать на жире, снятом с бульона.

В бульон вложить нарезанный кубиками картофель, шинкованную капусту и варить 5–7 мин, затем добавить спассерованные коренья, тушеную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью петрушки сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

Борщ львовский

100 г костей, 50 г сосисок, по 1–2 картофелины среднего размера, 100 г свеклы, по 20 г морковки и репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. уксуса, 1 ч. л. томат-пюре, 1 ч. л. сахара, перец черный горький, лавровый лист, зелень, соль — по вкусу.

Свеклу промыть и варить в кожуре в подсоленной воде с добавлением уксуса до полуготовности, затем вынуть из воды, очистить, нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре 20–30 мин. В процеженный костный бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, слегка обжаренные, нарезанные соломкой морковь, петрушку и репчатый лук, сахар, лавровый лист, горький перец горошком, соль и варить до готовности. В готовый, настоявшийся 30–40 мин борщ влить свекольный квас. При подаче на стол в тарелку положить мелко нарезанные отварные сосиски, сметану и посыпать зеленью укропа.

Борщ черниговский

40 г говядины, 60 г свеклы, 120 г свежей капусты, 1 ч. л. фасоли, 1 картофелина, 25 г кабачков, по 20 г помидоров и яблок, 0,5 корня петрушки, 10 г моркови, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. свиного топленого сала, 1 ч. л. сметаны, лавровый лист, перец душистый горошком, зелень укропа и петрушки, соль — по вкусу.

Свеклу нарезать соломкой и тушить с солью, уксусом, жиром, снятым с бульона, томатом-пюре и сахаром. Отдельно отварить фасоль.

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варить 15–20 мин, затем добавить нарезанные кубиками поджаренные кабачки, вареную фасоль, тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, нарезанные кубиками яблоки, свежие помидоры (дольками), лавровый лист, душистый перец горошком и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку положить мясо, сметану и посыпать зеленью.

Борщ по-хмельницки

По 50 г свинины и костей, 60 г свеклы, 75 г капусты, 100 г картофеля, 1 корень петрушки, 20 г моркови, 15 г репчатого лука, 2 сладких болгарских перца, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. свиного жира, 1 ч. л. сахара, 75 мл свекольного кваса, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. уксуса, перец черный горький, лавровый лист, соль — по вкусу.

Свеклу отварить в подкисленной воде до полуготовности, нарезать соломкой, добавить соль, уксус, жир, сахар и тушить до готовности. Лук, нарезанный полукольцами, и коренья, нарезанные соломкой, спассеровать с жиром и томат-пюре.

Положить в бульон нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варить 10–15 мин. Затем добавить свеклу, пассерованные коренья и лук, нашинкованный болгарский перец, пассерованную муку, черный горький перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. Готовый борщ заправить свекольным квасом и растертым салом с чесноком.

При подаче на стол в борщ положить сметану, отдельно подать пирожки с горохом, политые чесночным соусом.

Борщ волынский

80 г говядины, 60 г свеклы, 160 г свежей капусты, по 15 г моркови и репчатого лука, 1 корень петрушки, 60 г свежих помидоров, 1 ст. л. свиного топленого сала, 1 ст. л. сметаны, лавровый лист, перец душистый горошком, зелень петрушки и укропа, соль — по вкусу.

Очищенную свеклу сварить до полуготовности, нарезать ее соломкой, положить вместе с нашинкованной капустой в бульон и варить 10 мин. Затем добавить в бульон пассерованные коренья, репчатый лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, лавровый лист, душистый перец горошком и варить до готовности.

При подаче на стол положить в тарелку мясо, сметану и посыпать зеленью.

Борщ галицкий

100 г костей, по 100 г свежей капусты и свеклы, 80 г картофеля, по 20 г моркови и репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 ст. л. томат-пюре, по 1 ч. л. муки и топленого масла, 1 ст. л. сметаны, 50 мл свекольного кваса, лавровый лист, перец душистый горошком, зелень, соль — по вкусу.

Свеклу нарезать ломтиками и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. Одновременно слегка спассеровать с мукой нарезанные ломтиками петрушку, морковь и репчатый лук. Мелко нарезанные капусту и картофель положить в костный бульон и варить 10–15 мин. Затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья, лавровый лист, душистый перец горошком, соль и варить до готовности. Дать борщу настояться 30–40 мин и влить в него прокипяченный свекольный квас.

Борщ ялтинский

По 60 г свеклы и свежей капусты, 130 г картофеля, 1 ч. п. муки, по 2 ч. л. растительного масла и сметаны, 3 ст. л. томат-пюре, зелень укропа и петрушки, соль — по вкусу.

Свеклу нашинковать и отварить в подсоленной воде. Отдельно отварить капусту и картофель и соединить со свеклой и ее отваром. Добавить спассерованную на растительном масле муку, сметану, рубленый укроп, петрушку, томат-пюре и прогреть.

Борщ днепровский

40 г рыбных консервов, 40 г белокочанной капусты, 1 сладкий болгарский перец, 1 картофелина, 1 ч. л. фасоли, 25 г свеклы, по 10 г лука репчатого и моркови, 2 ч. л. томата-пюре, 1 ч. л. уксуса, 3 ч. л. растительного масла, 0,5 ч. л. муки, зелень укропа, перец черный горький, лавровый лист, соль — по вкусу.

В кипящую воду положить нашинкованную капусту, сладкий перец и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный дольками и обжаренный на растительном масле картофель, вареную фасоль с отваром, нарезанную соломкой и тушеную с томатом-пюре и уксусом свеклу. Пассерованные морковь и репчатый лук, пассерованную муку, разведенную водой, рыбные консервы посолить, ввести специи и довести до готовности.

Щи из капустной рассады

100 капустной рассады, 1–2 картофелины небольшого размера, по 20 г моркови и *репчатого лука, 0,5 корня петрушки, 1 головка лука зеленого, 0,5 ч. л. муки, 2 ч. л. топленого масла, 1 ч. л. сметаны, зелень, соль — по вкусу.*

Коренья и лук нарезать брусочками и спассеровать. Капустную рассаду перебрать, промыть, разрезать поперек на 2–3 части, погрузить на 1–2 мин в кипяток для удаления горечи и откинуть на сито, чтобы стекла вода. В кипящий бульон положить капустную рассаду, нарезанный брусочками картофель, пассерованные коренья и лук и варить 25–30 мин. За 5-10 мин до конца варки ввести в щи пассерованную муку и пассерованный зеленый лук, нарезанный кусочками по 2–2,5 см. Подавать на стол со сметаной и зеленью.

Щи из квашеной капусты с рисом и свининой

50 г жирной свинины, 60 г квашеной капусты, 3 ч. л. риса, 20 г стручков консервированной фасоли, 2 ч. л. красного молотого перца, 1 ст. л. топленого сала, 50 мл томатного сока, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. сметаны, зелень, соль — по вкусу.

Квашеную капусту мелко порубить и варить до полуготовности при открытой крышке. Затем положить нарезанную кусочками или нарубленную с косточкой жирную свинину (желательно грудинку), рис и варить при медленном кипении до готовности риса и свинины. Репчатый лук очень мелко нарезать и спассеровать с жиром, влить томатный сок, довести до кипения и на слабом огне варить до тех пор, пока жир не окрасится в оранжевый цвет. Затем соединить с супом, добавить острый красный перец, фасоль с отваром и довести до кипения. Заправить щи растертым с солью чесноком и при подаче на стол положить сметану и зелень петрушки.

Щи из сушеных овощей

30 г капусты, 40 г моркови, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 маленькая картофелина, 2 ч. л. томат-пюре, 0,5 ч. л. муки, по 2 ч. л. топленого масла и сметаны, зелень, лавровый лист, перец черный горошком, соль — по вкусу.

Сушеные овощи перебрать, промыть в холодной воде и раздельно замочить, заливая холодной водой примерно в 10-кратном размере; картофель залить 5-кратным количеством воды и оставить для набухания на 3–4 часа. Затем овощи откинуть на сито и дать стечь воде. Коренья и лук спассеровать с жиром сначала в закрытой посуде, а затем, добавив томат-пюре, в открытой.

В подготовленный бульон положить картофель, капусту, коренья, лук, спассерованную муку, лавровый лист, черный перец горошком, соль и варить при слабом кипении до готовности.

При подаче на стол в тарелку положить сметану и зелень.

Щи зеленые с картофелем

50 г щавеля, 100 г шпината, 1 картофелина среднего размера, 1 корень петрушки, по 1 головке лука репчатого и лука зеленого, 1 ч. л. муки, 2 ч. л. топленого масла, 1 ч. л. сметаны, 0,5 яйца, лавровый лист, зелень, соль — по вкусу.

Щавель, шпинат перебрать, промыть и припустить отдельно, добавив в шпинат немного жидкости. Протереть зелень вместе с соком через сито. Репчатый лук и петрушку нарезать кубиками и спассеровать на жире вместе с измельченным зеленым луком.

В кипящий бульон положить нарезанный ломтиками картофель, через 10 мин — протертую зелень, пассерованные овощи и варить 15–20 мин. За 5 мин до окончания варки добавить в щи пассерованную муку, специи и соль.

Подавать к столу с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи из крапивы

150 г крапивы, 50 г щавеля, 1 морковка, 1 корень петрушки, по 2 головки лука репчатого и лука зеленого, 0,5 ч. *л. муки, 1* ч. *л. топленого масла,* 0,5 *яйца, 2* ч. *л. сметаны, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздика, зелень, соль — по вкусу.*

Молодую крапиву промыть, погрузить на 2–3 мин в кипяток, откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10–15 мин. Коренья нарезать кубиками, репчатым лук нарубить, зеленый лук мелко нарезать и все вместе спассеровать.

В кипящий бульон положить крапиву, пассерованные овощи, пучок зелени и варить щи 20–25 мин. За 10 мин до окончания варки добавить пассерованную муку, измельченный свежий щавель, лавровый лист, черный перец, горшком, гвоздику, соль. Свежий щавель можно заменить консервированным, рассолом соленых помидоров, лимонной кислотой или соком лимона.

Подавать щи с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щи невские

1 ч. л. сушеных грибов, 80 г говядины, 120 г квашеной капусты, 20 г морковки, 1 корень петрушки, 2 головки репчатого лука, 2 ч. л. томата-пюре, 1 зубчик чеснока, 0,5 ч. л. муки, по 1 ч. л. топленого масла и сметаны, зелень, соль — по вкусу.

Сварить щи с квашеной капустой и грибами. Мясо нарезать маленькими кусочками и поджарить. В готовые щи положить жареное мясо, рубленый чеснок, влить сок, полученный при жаренье мяса, и все прокипятить.

Щи солдатские

80 г мяса, 100 г квашеной капусты, 1 картофелина среднего размера, 1 морковка, 1 корень петрушки, 2 головки репчатого лука, 0,5 ч. л. муки, 0,5 ст. л. топленого сала, перец черный молотый, лавровый лист, соль — по вкусу.

Мясной бульон процедить, дать вскипеть, положить промытую квашеную капусту и варить до готовности. Добавить морковь, петрушку и лук, поджаренные на сале с томатом-пюре, нарезанный крупными дольками картофель и варить до готовности. Затем ввести поджаренную муку, разведенную бульоном, и заправить солью, лавровым листом и перцем.

Щи ленивые

100 г мяса с костями, 160 г свежей капусты, 20 г морковки, 1 корень сельдерея небольшого размера, 1 маленькая репка, 2 головки репчатого лука, 0,5 ч. л. муки, по 1 ч. л. растительного масла и сметаны, перец горошком, лавровый лист, соль — по вкусу.

Называются эти щи ленивыми потому, что капусту для них нарезают крупно, а коренья не пассеруют. Если их готовить с мясом, то вначале нужно сварить бульон, затем вынуть мясо, нарезать кусками и положить в тарелку перед подачей на стол.

Лук нашинковать, слегка спассеровать на растительном масле, добавить капусту, подлить немного бульона и припустить под крышкой до полуготовности капусты. Затем положить нарезанные дольками или кружочками репу, морковь, сельдерей и тушить почти до готовности. Овощи переложить в кастрюлю, добавить бульон или воду, разведенную мучную пассеровку, специи и довести до кипения. При подаче на стол положить сметану.

Щи богатые (полные)

На 5 порций: 750 г говядины, 750 г квашеной капусты, 20 г белых сушеных грибов, 100 г соленых грибов, 75 г морковки, по 1 картофелине, репе, корню петрушки и сельдерея среднего размера, 150 г репчатого лука, 30 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, майоран, перец душистый горошком, соль — по вкусу.

Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 часов. Через 1–1,5 часа после начала варки посолить, затем бульон процедить, коренья отбросить.

В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее кипятком (0,5 л), добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретый духовой шкаф. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной. Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложить в эмалированный сотейник, залить 2 стаканами холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения, затем грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь опустить в бульон. Когда грибы и картофель сварятся, добавить мясной бульон с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья, нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 мин. После этого снять с огня, заправить укропом и чесноком, настоять 15 мин, закутав чем-нибудь теплым. Перед подачей на стол в тарелку со щами положить крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Рассольник московский с почками

70 г говяжьих почек, 350 г мясного бульона, по 1 корню петрушки и сельдерея небольшого размера, 2 головки репчатого лука, 30 г лука-порея, по 20 г щавеля и шпината, 3–5 соленых огурцов, 1 ч. л. сливочного масла, лавровый лист, перец душистый горошком, соль — по вкусу.

Для льезона: 0,25 яичного желтка, 50 мл молока.

Обработанные и подготовленные почки залить холодной водой, довести до кипения и варить 5-10 мин. После этого воду слить, почки промыть холодной водой, снова залить водой и варить до готовности.

Коренья и репчатый лук спассеровать на сливочном масле. Щавель и шпинат перебрать и нарезать.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль на четыре части, удалить семена и нарезать соломкой. У нежинских огурцов кожицу и семена можно не удалять. Отходы от огурцов отварить отдельно в бульоне, который затем добавить в суп.

В кипящий мясной бульон заложить пассерованные овощи, огурцы, зелень, лавровый лист, перец горошком и варить 15 мин. За 5–6 мин до конца варки положить шпинат, щавель, заправить по вкусу солью и огуречным рассолом.

При подаче положить в тарелку нарезанные почки, налить рассольник, заправить его льезоном (связывающий элемент), посыпать зеленью.

Рассольник московский с телятиной (курицей)

80 г телятины или курицы, остальные продукты те же, что и для «рассольника московского» (кроме почек).

Готовить его надо так же, как описано в предыдущем рецепте, только вместо почек в тарелку положить заранее отваренную телятину, нарезанную соломкой или кубиками, или кусок отварной курицы.

Рассольник ленинградский

20 г перловой крупы, 2 картофелины среднего размера, 20 г морковки, 1 корень петрушки, 2 головки репчатого лука, 3–5 соленых огурцов, по 1 ч. л. сливочного масла и сметаны, перец душистый горошком, зелень, соль — по вкусу.

Его можно готовить на мясном или грибном бульоне, а также на овощном отваре.

Перловую крупу перебрать, хорошо промыть, залить кипятком (3 л на 1 кг крупы), закрыть посуду крышкой и на слабом огне распарить крупу в течение 1 часа. Коренья и лук нашинковать и спассеровать, картофель нарезать брусочками, огурцы подготовить ранее описанным способом.

В кипящий бульон заложить подготовленную крупу и варить при слабом кипении 30–40 мин. За 15–20 мин до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья и лук, припущенные огурцы, лавровый лист, перец горошком, а в самом конце варки заправить по вкусу огуречным рассолом и солью.

При подаче на стол в тарелку с рассольником добавить сметану и зелень.

Рассольник с гусиными потрохами

70 г потрохов, 50 г говядины, 30 г перловой крупы, 2 картофелины среднего размера, 10 г морковки, по 1 корню петрушки и сельдерея небольшого размера, 2 головки репчатого лука, 3–5 соленых огурцов, 1 ст. л. жира, 1 ч. л. сметаны, специи, зелень, соль — по вкусу.

Самого гуся использовать для приготовления вторых блюд, а потроха — для рассольника. Желудок разрезать, хорошо промыть и снять толстую внутреннюю пленку. Сердце разрезать и промыть, печень зачистить, удалить желчный пузырь и промыть. Из шеи удалить пищевод, порубить на куски. Подготовленные потроха положить в кастрюлю вместе с говядиной, залить водой и варить, снимая пену, до готовности. Печень лучше варить отдельно. Готовые потроха и говядину нарезать ломтиками. Бульон процедить и на нем приготовить рассольник точно так же, как и «ленинградский». В тарелку положить ломтики потрохов и говядины, залить рассольником, добавить сметану и зелень.

Рассольник с рыбными фрикадельками

Для фрикаделек: 50 г филе рыбы, пару кусочков белого хлеба, 15 мл воды, 0,25 яйца, 1 головка репчатого лука, соль и черный молотый перец — по вкусу.

Филе рыбы (сома, сазана, щуки, трески, морского окуня) вместе с замоченным в воде белым хлебом пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленый репчатый лук, яйцо, черный молотый перец, соль. Все перемешать и разделать на мелкие шарики (8-10 фрикаделек на порцию).

Фрикадельки отварить в рыбном бульоне и при подаче положить в тарелку с рассольником, сваренным по любой рецептуре.

Рассольник дальневосточный

100 г морской маринованной капусты, 2–3 картофелины большого размера, 3 головки репчатого лука, 3–5 соленых огурцов, по 2 ч. л. сливочного масла и сметаны, соль — по вкусу.

Приготовить рассольник обычным способом. Морскую капусту спассеровать, положить в кипящий рассольник и варить 3–5 мин до готовности капусты. При подаче в тарелку с рассольником положить сметану.

Солянка сборная мясная

150 г мясных костей, 40 г говядины, 20 г вареной ветчины, 20 г сосисок, 30 г почек, 50 г репчатого лука, 3 соленых огурца, 10 г каперсов, 25 г маслин, 10 г оливок, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. сливочного масла, 3 ч. л. сметаны, кусочек лимона, лавровый лист, перец горошком, зелень, соль — по вкусу.

В кипящий мясной бульон положить предварительно спассеро-ванный репчатый лук, огурцы, каперсы, оливки и нарезанные мясные продукты. Довести солянку до кипения, положить лавровый лист, перец горький и душистый и продолжать варить при слабом кипении 10 мин. В самом конце варки добавить соль и сметану, а перед подачей удалить лавровый лист, положить маслины, ломтик лимона без кожицы и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Не следует варить солянку вместе с маслинами — это ухудшает ее вкус.

Солянка по-домашнему

20 г вареной говядины, по 15 г ветчины и сосисок, 15 г почек, 4 головки репчатого лука, 3 соленых огурца, 1 картофелина небольшого размера, по 1 ч. л. сливочного масла и сметаны, 0,5 ст. л. томат-пюре, лавровый лист, соль — по вкусу.

Шинкованный лук спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре. Затем соединить с бульоном, заложить нарезанный ломтиками картофель и варить 10–12 мин, после чего добавить огурцы, мясные продукты, нарезанные, как для мясной сборной солянки, лавровый лист, соль. Варить и заправить солянку, как сборную мясную. При подаче на стол положить в солянку зелень.

Солянка рыбная

100 г вареной рыбы (судак, стерлядь, осетрина), 50 г вареных хрящей, 3 головки репчатого лука, 2–3 соленых огурца, 15 г маслин, по 10 г оливок и каперсов, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. сливочного масла, лавровый лист, зелень, перец черный молотый, соль — по вкусу.

Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3–4 кусочка на порцию, а филе судака — по 1–2 кусочка. Осетровую рыбу погрузить на 1 мин в кипяток. Головизну (хрящи) отварить до готовности. Остальные продукты подготовить так же, как и для солянки сборной мясной.

В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и варить 10–15 мин. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи, маслины, каперсы. Перед подачей на стол вынуть лавровый лист, а в тарелку положить чищенный от цедры лимон и мелко нарезанную зелень.

Солянка рыбацкая

Для бульона: 150 г рыбы, 4 головки репчатого лука,20 г морковки, 1 корень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль — по вкусу.

Для заправки: 5 головок репчатого лука, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. томат-пюре, 4 соленых огурца, 40 г свежих, соленых или маринованных грибов, кусочек лимона, по 5 г каперсов и маслин, зелень петрушки и укропа.

Рекомендуется готовить из морского окуня, ставриды, скумбрии и т. п.

Очищенную и подготовленную рыбу нарезать на филе без кожи и костей. Из мелкой рыбы, костей и голов сварить бульон с добавлением корня петрушки, моркови, репчатого лука, черного перца горошком, лаврового листа и соли; бульон процедить, остудить. Репчатый лук нарезать кольцами. Соленые огурцы очистить, удалить семена, нарезать дольками. Сваренную отдельно рыбу нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук обжарить на масле, добавить томат-пюре, соленые огурцы и нарезанные соломкой свежие, соленые или маринованные грибы. Влить бульон и варить в течение 15–20 мин.

При подаче добавить в солянку мякоть отварной рыбы, ломтики лимона без цедры, каперсы, маслины или маринованные сливы, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Солянка донская

100 г осетрины, 50 г головизны, 20 г морковки, 1 корень петрушки, 4 головки репчатого лука, 3 соленых огурца, 10 г каперсов, 20 г маслин, 10 г оливок, 40 г помидоров, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. сливочного масла, кусочек лимона, лавровый лист, перец черный молотый и соль — по вкусу, зелень.

Морковь, петрушку нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать. Все вместе спассеровать, положить в кипящий рыбный бульон, снова довести до кипения и добавить остальные продукты (гарнир, осетрину). Помидоры нарезать кружочками и добавить в солянку за 5-10 мин до окончания варки.

Солянка жидкая с сельдью

80 г свежей сельди, 15 г сардин, 20 г филе соленой сельди, 2 головки репчатого лука, 2 соленых огурца, 0,5 ч. л. томат-пюре, по 5 г каперсов, оливок и маслин, 1 ч. л. сливочного масла, кусочек лимона, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль.

Свежую сельдь, сардины без костей нарезать ровными ломтиками весом 25–35 г. Филе вымоченной соленой сельди с кожей нарезать тонкими ломтиками весом 5-10 г. В кипящий бульон или вожу положить пассерованный репчатый лук, оливки, каперсы, сваренные в небольшом количестве воды, соленые огурцы с отваром и варить 8-10 мин. Добавить свежую и соленую сельдь, сардины, лавровый лист, перец горошком и варить солянку на слабом огне до готовности свежей рыбы. Солить по вкусу. В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона и нарезанную зелень.

Солянка жидкая старинная

300 мл рыбного бульона, 60 г свежей капусты, 40 г соленых или маринованных грибов, 3–4 соленых огурца, 1 ст. л. томата-пюре, 10 г маслин, 1 ст. л. сала, 20 г копченой сельди, 4 головки репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, зелень, соль — по вкусу.

Для фрикаделек: 40 г филе рыбного, 10 г пасты «Океан», 1 ст. л. молока, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. сливочного масла, пара кусочков пшеничного хлеба, 1 ч. л. муки, 0,25 яйца, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным мелко нарезанным репчатым луком и томатом-пюре. В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить 5-10 мин.

Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с размороженной пастой «Океан» пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль. Сформировать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле.

При подаче на стол в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.

Солянка мясная сборная на сковородке

По 30 г вареного мяса и сосисок, по 25 г почек, ветчины или языка, 200 г тушеной капусты, 3 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. сливочного масла, 15 г каперсов, по 10 г оливок и маслин, 50 мл томатного сока, 1 ч. л. молотых сухарей, кусочек лимона, 25 г маринованных ягод, зелень, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Вареные говядину, курицу, ветчину, колбасу, язык, почки, сосиски нарезать небольшими тонкими ломтиками по 4–5 г и слегка обжарить на сливочном масле. Соленые огурцы нарезать маленькими ломтиками. Репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать на сливочном масле. Мясные продукты соединить с огурцами и луком. Ввести оливки, каперсы, маслины, томатный соус, черный молотый перец. Все хорошо перемешать и дать прокипеть.

На смазанную сковороду положить часть предварительно стушенной капусты, на нее мясные продукты с гарниром и соусом и сверху — оставшуюся капусту. Поверхность разровнять, сверху посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. При подаче на стол украсить лимоном, зеленью, маринованными фруктами или ягодами.

Котлеты паровые

170 г телятины (говядины, свинины), 1 ст. л. сливочного масла, 20 мл натурального белого вина, 0,25 лимона, соль — по вкусу.

Подготовленные натуральные котлеты-полуфабрикаты уложить в сотейник. Налить бульона столько, чтобы покрыть их наполовину. Затем добавить сливочное масло, соль, лимонный сок или лимонную кислоту (можно и натуральное белое вино) и припускать 35–40 мин. Вино и лимонный сок улучшают вкус мяса (оно становится белее).

Гарнир — отварные овощи, картофель, белые грибы, политые паровым соусом. При подаче на стол на котлету положить кусочек лимона и зелень.

Котлеты в слойке

150 г телятины (свинины, баранины), 40 г свежих грибов, 4 головки репчатого лука, 1 ч. л. томата-пюре, 150 г слоеного пресного теста, 30 г ветчины, 0,5 яйца, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Подготовленные котлеты поджарить в натуральном виде. Рубленые шампиньоны или белые грибы спас-серовать на сливочном масле. Соединить с пассерованным измельченным репчатым луком, добавить томат-пюре и заправить солью и перцем.

Слоеное пресное тесто тонко раскатать, вырезать из него 2 круглые лепешки. На каждую лепешку положить слой грибов с луком, на него тонкий ломтик ветчины, затем поджаренную котлету, поверх которой снова поместить тонкий ломтик ветчины и слой грибов с луком. Края лепешки защипать, оставив свободной косточку. Затем котлету положить на смоченную водой порционную сковороду, смазать яйцом и поставить в духовой шкаф на 20–25 мин. Подавать по две котлеты на порцию с маринованными фруктами и овощами. Отдельно подать соус с вином (Мадера).

Котлеты из телятины фаршированные

100 г телятины, 3 ч. л. муки, 0,5 яйца, 1 ч. л. молотых белых сухарей, 30 мл молока, 30 г шампиньонов, 10 г ветчины или языка, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. жира для фритюра, черный молотый перец и соль — по вкусу.

Телятину нарезать на широкие куски толщиной 6–7 мм, отбить их до толщины 3–4 мм, посыпать солью и перцем. На середину каждого куска положить начинку, свернуть его, придавая изделию форму колбаски. Котлеты обвалять в муке, смочить во взбитом яйце и запанировать в белой парнировке. После чего снова смочить в яйце и еще раз запанировать в белой панировке. За 10 мин до подачи на стол котлеты обжарить во фритюре и довести до готовности в духовом шкафу.

При подаче котлету уложить на гренку удлиненной формы. На гарнир — жареный картофель, овощи. Отдельно подать красный соус с вином.

Начинка. Муку слегка спассеровать с маслом, влить горячее молоко и тщательно размешать веселкой, чтобы масса получилась однородной, без комков. После чего проварить ее на слабом огне в течение 8-10 мин. Затем прибавить мелко нарубленные и поджаренные с маслом шампиньоны и нарезанный мелкими кубиками соленый вареный язык или вареную ветчину. Можно добавить в начинку сырой или сваренный вкрутую и протертый через сито яичный желток. По консистенции начинка должна быть такой густой, чтобы в теплом виде не прилипала к рукам и хорошо сохраняла придаваемую ей форму.

Котлеты телячьи отбивные «Снежки»

120 г телятины, 2 ч. л. муки, 1,5 яйца, 2 ч. л. молотых белых сухарей, 2 ст. л. жира, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Подготовленные натуральные котлеты из телятины без косточки отбить, посолить, обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, запанировать в молотых сухарях и обжарить на жире с обеих сторон.

Сваренное вкрутую яйцо мелко порубить, перемешать с измельченной зеленью петрушки и посыпать готовые котлеты.

Подавать на стол с солеными огурцами или ломтиками лимона.

Котлеты телячьи отбивные с жиром

120 г телятины, 100 мл пива, 1 яйцо, 3 ч. л. молотых белых сухарей, 1 ст. л. жира, 1 ч. л. сливочного масла, черный молотый перец и соль — по вкусу.

Подготовленные натуральные котлеты из телятины без косточки отбить, залить пивом и выдержать в течение 1,5 часов. Затем обсушить, посолить, посыпать черным молотым перцем, смочить во взбитом яйце, запанировать в молотых сухарях, вторично смочить во взбитом яйце и обжарить на жире с обеих сторон.

На каждую котлету положить по кусочку сливочного масла. Подавать с картофельным пюре, заправленным маслом, зеленым горошком или морковью.

Котлеты султанские

По 40 г телятины и свинины, 2 ч. л. томата-пюре, 1 картофелина, 1 яйцо, 2 ч. л. молотых белых сухарей, 2 ч. л. муки, 3 головки репчатого лука, по 5 г брынзы и сыра, 1 ст. л. жира для жаренья, зелень петрушки, орех мускатный, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Пропущенное через мясорубку мясо вместе с мелко нарезанным луком, томатом-пюре, пряностями поджарить на сковороде. Картофель сварить в мундире, очистить, размять, как для пюре. Затем вымешать с яйцом (0,3 части яйца), мукой и солью. Полученную массу выложить ровным слоем на стол и стаканом вырезать 4 лепешки. На середину 2 лепешек положить поджаренное мясо и накрыть остальными лепешками. Сформованные котлеты смочить в тесте, приготовленном из оставшихся яиц, муки, соли и воды. Запанировать в сухарях и жарить в разогретом жире. Готовые котлеты (по две на порцию) сразу же посыпать смесью брынзы и сыра и подавать с салатом из помидоров, печеного стручкового перца, маслинами и ломтиками лимона. Отдельно в соуснике подать томатный соус.

Котлеты по-французски

По 75 г телятины (говядины) и свинины, 0,25 яйца, 250 г репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, 2,5 ст. л. растительного масла, 2–3 картофелины, большого размера, 1 ч. л. тертого твердого сыра, 0,5 ч. л. муки, сладкий молотый красный перец, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить к нему яйцо, репчатый лук (0,3 всего количества), зелень петрушки, красный молотый перец. Все хорошо перемешать. Сформовать по три котлеты на порцию, обвалять в муке и жарить в смеси сливочного и растительного масла.

Оставшийся лук мелко нарезать, посыпать мукой, спассеровать до золотистого цвета в растительном масле, затем выбрать его шумовкой и дать жиру стечь. В этом же жире поджарить нарезанный кубиками или ломтиками картофель, вынуть его и соединить с луком. Полученную смесь посолить, половину выложить на хорошо смазанную растительным маслом сковороду, сверху поместить котлеты и накрыть их оставшейся половиной смеси. Все посыпать тертым сыром и поставить на 8-10 мин в духовку. Затем вынуть и посыпать красным молотым перцем. Подавать к столу с салатом и горчицей.

Котлеты по-полтавски

140 г говядины, 1 ст. л. сала-шпик, 2 зубчика чеснока, 2 ч. л. молотых сухарей, 0,25 стакана воды, соль и черный молотый перец — по вкусу.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленные сало-шпик и чеснок, черный молотый перец, соль. Все хорошо перемешать, подливая понемногу воду. Из этого фарша сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и жарить до готовности.

Гарнир. Сваренный в мундире, а затем обжаренный картофель.

Котлеты «Космос»

100 г говядины, 100 мл воды, 1 ч. л. топленого масла, 1 яйцо, 1 ст. л. молока, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. жира для жаренья, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец и все перемешать. Приготовить омлет. Пятую часть его добавить в мясной фарш. Хорошо перемешать, разделать круглые лепешки, на середину которых положить оставшийся омлет, смешанный с мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком, придать изделиям форму конуса. Смочить во взбитом яйце и запанировать в молотых сухарях (повторить эту операцию дважды). Жарить котлеты во фритюре, довести до готовности в духовом шкафу.

Подавать на стол с жареным картофелем или картофельным пюре с соленьями.

Большая котлета по-немецки

1 кг говядины, 60 г белого пшеничного хлеба, 5 яиц, 30 г корня сельдерея, 60 г морковки, 50 г репчатого лука, 1 ч. л. сливочного масла, 3–5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, мускатный орех, черный молотый перец и соль.

Говядину пропустить через мясорубку с предварительно замоченным в бульоне и отжатым белым хлебом. Добавить измельченные на мелкой терке сельдерей, морковь, репчатый лук, мелко нарезанный чеснок и зелень петрушки, тертый мускатный орех, сырое яйцо, соль и черный молотый перец — по вкусу. Массу тщательно перемешать и разделить на две части. Одну положить в смазанную маслом форму для кекса, сверху по всей длине уложить одно за другим 4 сваренных вкрутую яйца, покрыть их оставшейся половиной мяса и запечь в духовке. Готовую котлету вынуть из формы и нарезать ломтиками. Подавать на стол с томатным соусом и сваренным на пару картофелем.

Котлеты свиные отбивные

120 г свинины, 50 г сосисок, по 250 г картофеля и яблок, 40 г репчатого лука, 120 мл мясного бульона, 1 ст. л. жира, 2 ч. л. молотых сухарей, перец молотый черный и соль — по вкусу.

Картофель и свежие яблоки очистить и нарезать кубиками. Картофель отварить в мясном бульоне со специями, добавить яблоки и тушить 10–15 мин, пока не выкипит почти весь бульон.

Подготовленные свиные натуральные котлеты отбить, посолить, поперчить, запанировать в сухарях и обжарить в жире с обеих сторон. На этом же жире обжарить сосиски, картофель и яблоки, сильно поперчить, уложить в центре блюда, сверху положить репчатый лук, нарезанный кольцами и обжаренный до золотистого цвета. Вокруг поместить котлеты и сосиски.

Котлеты пикантные

По 100 г куриного мяса и телятины, по 40 г репчатого лука, морковки и корня сельдерея, 20 г белого хлеба, 1 ст. л. растительного масла, по 1 ч. л. уксуса и сухого вина, 0,5 яйца, 2,5 ст. л. муки, 2 ч. л. молотых сухарей, 1 ст. л. молока, зелень петрушки, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Приготовить маринад из растительного масла, сухого вина, уксуса, черного молотого перца, мелко рубленого репчатого лука, листьев сельдерея и натертой на терке моркови. Мясо зачистить от пленок и сухожилий, нарезать большими кусками, положить в маринад и поставить на 2–3 часа в холодильник. Промариновавшееся мясо вынуть и пропустить через мясорубку вместе с предварительно размягченным белым хлебом. Из полученной массы сформовать 3–4 котлеты, запанировать их в муке и немного выдержать. В это время из яиц, молока, муки и соли приготовить тесто, как для блинчиков, а из зелени петрушки и сливочного масла — зеленое масло, кусочки которого поместить в середину каждой котлеты. Подготовленные котлеты обмакнуть в тесто, запанировать в сухарях и обжарить в сильно разогретом фритюре.

Котлеты «Галичанка»

100 г куриного мяса, 1 яйцо — для фарша, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. сливочного масла, 0,5 яйца, 2 ч. л. молотых сухарей, 1 ст. л. жира, соль — по вкусу.

Мякоть курицы дважды пропустить через мясорубку, тщательно вымешать, добавить соль. Разделать массу на круглые лепешки, на середину которых уложить фарш, придать котлетам овальную форму, запанировать в молотых сухарях, смочить во взбитом яйце (повторить эту операцию дважды) и жарить во фритюре. Довести котлеты до готовности в духовом шкафу.

Для фарша репчатый лук нарезать и обжарить на сливочном масле, измельчить сваренные вкрутую яйца, добавить сливочное масло, мелко рубленную зелень петрушки или укропа, соль и перемешать.

Подавать на стол котлеты с жареным картофелем или картофельным пюре.

Котлеты из телячьих мозгов

120 г телячьих мозгов, 0,25 яйца, 1 ч. л. молотых сухарей, 0,5 ч. л. муки, 1 ч. л. жира для жаренья, 1 ч. л. уксуса, черный молотый перец и соль — по вкусу.

Мозги промыть, очистить от пленок, положить в кипящую подсоленную воду с уксусом и проварить 3–5 мин. Затем вынуть и обсушить. Каждую половинку разрезать на две части, посолить, посыпать черным молотым перцем, обвалять в муке, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и жарить на разогретом жире с обеих сторон до светло-золотистого оттенка. Затем довести до готовности в духовке. На гарнир подать отварной картофель, шпинат и салат из сырых овощей.

Котлеты деликатесные

150 г рыбного филе, 30 г зеленого лука, 50 г креветок, 2,5 ст. л. молотых сухарей, 1 яйцо, 0,5 ч. л. муки, 1 ч. л. сливочного масла, зелень петрушки или укропа, лимонный сок, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Подготовленное рыбное филе (морского окуня, трески или нототении) без кожи и костей нарезать на куски, отбить, посыпать солью и черным молотым перцем. На отбитые куски положить фарш и свернуть в форме огурца. Котлеты обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, запанировать в молотых сухарях и обжарить в большом количестве жира.

Для фарша обжарить креветки и зеленый лук, добавить немного молотых сухарей, рубленое, сваренное вкрутую яйцо и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, сбрызнуть лимонным соком и перемешать.

Подавать на стол котлеты с жареным картофелем, полив их растопленным сливочным маслом.

Котлеты из судака

150 г мякоти судака, 30 г пшеничного хлеба, 2 ст. л. молока, 0,5 яйца, 2 ч. л. молотых сухарей, 0,5 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, черный молотый перец и соль — по вкусу.

Филе судака без кожи и костей пропустить через мясорубку, добавить замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйца, растопленное сливочное масло, черный молотый перец, соль и еще раз пропустить через мясорубку. Сформовать котлеты, запанировать в сухарях, обжарить с обеих сторон на растительном масле и довести до готовности в духовке.

Подавать на стол с жареным, отварным картофелем, картофельным пюре.

Котлеты рыбные «Загадка»

200 г рыбного филе, 25 г вымоченного филе соленой рыбы, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. молока, 1 яйцо, 3 ч. л. муки, 3 ст. л. молотых сухарей, соль — по вкусу.

Для фарша: 30 г окорока, 20 г любой рыбной пасты, 3 зубчика чеснока, 50 г репчатого лука, 2 ст. л. жира для жаренья, зелень петрушки.

Окорок нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле, добавить размороженную рыбную пасту, пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные чеснок и зелень. Подготовленное рыбное филе без кожи и костей вместе с филе соленых сардин или скумбрии пропустить через мясорубку, развести молоком, добавить яйца, посолить и хорошо перемешать. Из массы сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить приготовленный фарш и придать изделию форму огурца. Запанировать котлеты в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях, поставить на 10–15 мин в холодильник и обжарить во фритюре.

При подаче на стол котлеты положить на кусок белого хлеба. На гарнир подать жареный картофель, украсить зеленью, ломтиками лимона и маринованными огурцами.

Плов с болгарский сладким перцем

100 г риса, 210 мл бульона или воды, 2 ч. л. сливочного масла, по 50 г сладкого болгарского перца и помидоров, 25 г репчатого лука, зелень, соль — по вкусу.

Рис быстро промыть в горячей воде и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, высыпать рис на противень небольшим слоем и подсушить в духовке. Затем полить рис растопленным сливочным маслом и, периодически помешивая, поджаривать до тех пор, пока рис не приобретет желтый цвет.

Поджаренный рис охладить, засыпать в кипящий подсоленный мясной бульон или воду и варить при слабом кипении и закрытой крышке. Когда каша начнет густеть, то есть когда жидкость почти полностью будет поглощена рисом, добавить нарезанный небольшими кусками сладкий перец без семян, пассерованный рубленый репчатый лук и дольки некрупных помидоров. Все осторожно перемешать, закрыть крышкой и поставить на 40–50 мин в духовку. При подаче на стол посыпать плов зеленью.

Плов с помидорами

100 г риса, 210 мл воды, 2 ч. л. сливочного масла, 100 г помидоров, 2 ч. л. тертого твердого сыра, зелень, соль — по вкусу.

Промытый рис отварить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) до полуготовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару.

Затем в сотейник с растопленным сливочным маслом уложить рис слоями вперемешку с нарезанными дольками свежих помидоров, поливая каждый слой маслом. Закрыть посуду крышкой и поставить в духовку на 30–40 мин.

При подаче на стол посыпать плов зеленью укропа или петрушки. Отдельно подать тертый сыр.

Плов с кабачками

По 100 г кабачков ириса, 30 г репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, зелень укропа, соль — по вкусу. Для соуса: 150 г помидоров, по 0,5 ч. л. сахара и муки, зелень сельдерея, соль — по вкусу.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кусочками и обжарить с небольшим количеством растительного масла. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле в кастрюле с толстым дном, добавить рис и продолжить обжаривание еще 5 мин. Прибавить кабачки, воду, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, закрыть крышкой и поставить в духовку на 30 мин.

Подавать на стол плов с соусом, приготовленным из помидоров, отваренных с добавлением соли, сахара, муки и зелени сельдерея.

Рис можно заменить перловой крупой, замочив ее накануне в воде.

Плов с крапивой

150 г крапивы, 25 г репчатого лука, 3 ч. л. растительного масла, 60 г риса, соль — по вкусу.

Молодую крапиву перебрать, промыть в нескольких водах и отварить. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле в кастрюле с толстым дном, добавить рис и слегка обжарить. Отварную крапиву нарезать на кусочки, ввести в рис, влить крапивный отвар, посолить и поставить в духовку на 20–30 мин. Подавать плов холодным.

Плов с тыквой и фруктами

80 г риса, 170 мл воды, 2 ч. л. сливочного масла, 100 г тыквы, по 30 г яблок и айвы, 20 г изюма, зелень, соль — по вкусу.

Тщательно перебранный и хорошо промытый рис положить в теплую подсоленную воду (7 г соли на 1 л воды) на 1,5–2 часа, после чего откинуть рис на дуршлаг и дать стечь воде.

Тыкву, айву и яблоки, очищенные от кожуры и семян, нарезать кубиками (1 см), а четверть тыквы нарезать широкими ломтями, уложить их в 1 слой на дно сотейника, предварительно смазанного сливочным маслом. На тыкву насыпать слой риса, на рис — смесь из тыквы, яблок, айвы и промытого изюма, затем снова рис, а на него опять тыкву и фрукты. Так заполнить посуду на 3/4 высоты, полить растопленным сливочным маслом и все залить горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды) так, чтобы продукты были только покрыты жидкостью. Посуду закрыть крышкой и тушить при слабом кипении около 40 мин.

При подаче на стол положить плов в глубокое блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Плов с плодами шиповника

80 г риса, 170 мл воды, 50 г свежих или 10 г сушеных плодов шиповника, 20 г ядер грецких орехов, 0,5 ст. л. сливочного масла, 200 мл простокваши, 1 ч. л. сахара.

Свежие или сушеные красные плоды шиповника, очищенные от семян, промыть в теплой воде, измельчить, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Ядра грецких орехов порубить и смешать с шиповником. Промытый рис засыпать в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении, пока жидкость почти полностью не будет поглощена рисом. После этого добавить в кашу шиповник с орехами, сливочное масло, осторожно перемешать, закрыть посуду крышкой и довести плов до готовности в духовке.

Отдельно к плову подать простоквашу и сахар-песок.

Плов с укропом и омлетом

100 г риса, 210 мл воды, 1,5 ст. л. топленого масла, 30 г укропа, 1 яйцо, 3 ч. л. молока, соль — по вкусу.

Веточки свежего укропа без грубых стеблей промыть, нарезать не очень мелко (5–7 мм), опустить на 1–2 мин в кипящую воду и откинуть на дуршлаг.

В подсоленный кипяток или мясной бульон положить подготовленный укроп, топленое масло, засыпать промытый рис и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. При подаче на стол положить плов на тарелку, а на него поместить готовый омлет.

Голубцы, фаршированные кукурузой

140 г белокочанной капусты, 50 г зерен вареной кукурузы, по 25 г лука репчатого и морковки, 0,25 яйца, 1 ч. л. столового маргарина, 100 г сметанного соуса с томатом-пюре, зелень петрушки или укропа, соль и черный молотый перец — по вкусу.

Вареные зерна кукурузы пропустить через мясорубку, соединить с мелко нарезанными и пассерованными морковью и репчатым луком, мелко рубленными яйцами, зеленью петрушки или укропа, добавить соль и перец. На подготовленные капустные листья положить фарш и завернуть в виде рулета. Изделия уложить на противень или сковороду, залить сметанным соусом с томатом-пюре и запечь. При подаче полить голубцы соусом, в котором они запекались.

Голубцы, фаршированные творогом

150 г белокочанной капусты, 100 г творога, 30 г риса, 0,25 яйца, 0,5 ст. л. сливочного масла, 4 ч. л. сметаны, зелень, черный молотый перец и соль — по вкусу.

Рассыпчатую рисовую кашу охладить до 40–45 °С и смешать с сырыми яйцами и протертым творогом, предварительно заправленным солью и перцем. Фарш завернуть в капустные листья и придать им форму голубцов. Обжарить изделия на масле, уложить в сотейник, залить сметаной и тушить в духовке.

При подаче на стол полить голубцы соусом, в котором они тушились, и посыпать укропом.

Голубцы фруктовые

200 г белокочанной капусты, 75 г яблок, 30 г кураги, 20 г изюма, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. муки, 1 ст. л. сметаны, щепотка корицы.

Свежие яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами и нарезать тонкими ломтиками. Курагу и изюм (без косточек) перебрать, тщательно промыть теплой водой, меняя ее несколько раз. Соединить курагу, изюм и яблоки, добавить сахар, молотую корицу и хорошо перемешать.

На подготовленные обычным способом капустные листья положить фарш, сформовать голубцы в виде конвертов, уложить их на смазанный жиром противень или в сотейник, смазанный сметаной, смешанной с мукой, и сбрызнуть жиром. Запекать в духовке до румяной корочки.

При подаче на стол полить голубцы сметаной.

Голубцы по-домашнему с квашеной капустой

170 г квашеной капусты, 150 г свежей капусты, 100 г свиного фарша, 35 г копченой колбасы или мяса, 20 г риса, 60 г репчатого лука, 0,3 яйца, 1 ч. л. жира, 1,5 ч. л. муки, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. сметаны, перец красный и черный молотый, соль — по вкусу.

Мякоть свинины и копченую колбасу пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, репчатый лук, натертый на терке и обжаренный в жире, соль, черный молотый перец, отваренный рис и хорошо перемешать. Листья свежей белокочанной капусты проварить и завернуть в них фарш конвертом.

На дно кастрюли положить нашинкованную квашеную капусту, на нее — подготовленные голубцы, затем снова квашеную капусту, залить водой, посолить и варить на слабом огне 30–40 мин. Ввести заправку.

Заправка. В разогретом жире подрумянить муку, добавить натертый репчатый лук, толченый чеснок, красный молотый перец и залить соком, который образовался при варке голубцов.

Голубцы будут вкуснее, если в кастрюлю положить кусок копченой свинины (ножку, ухо, хвост, окорок).

При подаче на стол полить голубцы сметаной.

Голубцы новогодние

350 г квашеной капусты, 200 г телятины, 100 г свинины, 30 г риса, 3 ч. л. томата-пюре, 50 г сала, перец красный и черный молотый и соль — по вкусу.

Мякоть телятины и свинины пропустить через мясорубку, добавить красный и черный молотый перец, перебранный и промытый рис, томат-пюре, соль и все хорошо перемешать. Сало нарезать мелкими кубиками.

Листья квашеной капусты нарезать на квадратные куски (7х7 см). На каждый подготовленный листик капусты положить по 1 ч. л. фарша и 1–2 кусочка сала. Завернуть голубцы в виде колбасок и уложить рядом в кастрюлю, дно которой предварительно покрыть капустными листьями или нашинкованной квашеной капустой. Сверху накрыть голубцы капустными листьями и залить смесью из равных частей горячей воды и капустного рассола так, чтобы она только покрыла их. Варить на слабом огне до готовности.

Студень из птицы с овощами

1 кг мякоти курицы или индейки, 1,5 л воды, по 40 г морковки, репчатого лука и корня петрушки, 1 ст. л. уксуса, 12 г желатина, 2 яйца, 30 г зеленого горошка, 80 г цветной капусты, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, гвоздика и соль — по вкусу.

Нарезанное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Удалить пену, добавить пряности, уксус, морковь, репчатый лук, корень петрушки и варить на слабом огне до готовности. Затем вынуть мясо из бульона, дать ему остыть и нарезать кубиками. Бульон процедить через ткань. Желатин замочить на 30 мин в холодной воде, затем растворить в горячей воде и проварить вместе с бульоном. Налить немного бульона на дно противня или формочки и дать ему застыть. Затем положить мясо, овощи, нарезанные кружочками яйца, снова залить бульоном и поставить в холодное место.

Студень украинский из свинины

500 г свинины, 800 мл воды, 30 г репчатого лука, по 300 г свеклы и морковки, лавровый лист, черный перец горошком, соль — по вкусу.

Хорошо промыть свинину и сварить с добавлением репчатого лука, черного перца горошком, лаврового листа, соли. Вынуть мясо из бульона, отделить от костей, нарезать на кусочки, бульон процедить. Отдельно сварить свеклу и морковь и нарезать кубиками.

Уложить в форму слой мяса, слой свеклы и морковки. Затем снова слой мяса и т. д. Залить бульоном и поставить на холод для застывания.

При подаче на стол украсить студень ломтиками соленых огурцов и кружочками сваренного вкрутую яйца.

Студень яичный по-венгерски

2 яйца, 100 мл молока или сливок, 1 ч. л. сливочного масла, соль — по вкусу.

Литровую кастрюлю хорошо смазать сливочным маслом. В большую по размеру кастрюлю налить горячую воду на 2–3 см и поставить в нее меньшую кастрюлю. Яйца, молоко, соль хорошо взбить, влить массу в кастрюлю, смазанную маслом, и ждать, пока яичная масса не загустеет (вода не должна кипеть, иначе студень станет пористым).

Яичный студень, нарезав кубиками, можно подать к бульонам и супам.

Студень по-немецки

1 кг свиных и телячьих ножек, 2 л воды, 70 г моркови, по 20 г корня петрушки и сельдерея, 120 г соленых огурцов, 1 ст. л. уксуса, лавровый лист, соль — по вкусу.

Свиные и телячьи ножки тщательно обработать, положить в холодную воду, добавить корень петрушки, сельдерея, морковь и варить на слабом огне 2–3 часа, пока мясо не станет мягким. Бульону не давать сильно кипеть, так как при этом он будет мутным и серым. Чтобы бульон выглядел аппетитнее, опустить в него неочищенную луковицу. Готовое мясо отделить от костей, нарезать, перемешать с нарезанным кубиками соленым огурцом, уложить на блюдо или противень, залить процеженным и заправленным уксусом с бульоном и дать застыть.

Студень рыбный

По 100 г отварной рыбы и рыбной мелочи, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 яичный белок, по кусочку вареного яйца и лимона, немного крабов или раковых шеек, перец душистый горошком, соль — по вкусу.

Рыбную мелочь и пищевые отходы (ершей, окуньков и др.) сварить. Бульон процедить, положить в него стерлядь, филе судака, налима, сига, аргентины или другой нежирной рыбы. Добавить корень петрушки, репчатый лук, соль, душистый перец горошком и варить до готовности. Бульон осветлить яичными белками.

В стеклянные салатники аккуратно положить нарезанные кусочки рыбы, раковые шейки, консервированных крабов или креветок, украшения из яиц и ломтика лимона. Все осторожно залить рыбным бульоном и поставить на холод. Подавать студень в тех же салатниках.

Студень грибной

75 г грибов (свежие, соленые или маринованные) или 20 г сушеных грибов, 1 ч. л. желатина, 125 мл грибного отвара, 1 зубчик чеснока, соль — по вкусу.

Свежие грибы отварить и мелко порубить. Сушеные грибы замочить, отварить и нашинковать. Соленые — отжать от рассола, промыть и нарезать, маринованные — отделить от маринада и измельчить.

Желатин замочить в воде и, нагревая, растворить в отваре от свежих или сушеных грибов с добавлением соли и рубленого чеснока. Для студня из маринованных и соленых грибов желатин растворить в воде с добавлением рассола или маринада. Измельченные грибы положить в формы, залить растворенным желатином и охладить.

Студень ягодный

500 г ягодного пюре, 250 г сахара, 250 мл сухого вина, по 0,5 ч. л. корицы, гвоздики, цедры и лимонного сока, 250 мл воды.

Из свежих ягод сделать пюре, протерев их через сито. Оставшуюся непротертой массу сварить в воде вместе с сахаром, вином и пряностями. Отвар процедить, добавить в него лимонный сок или лимонную кислоту и залить этим сиропом пюре из свежих ягод (обязательно в фарфоровой или эмалированной посуде). Ягодный студень должен остыть, накрытый полотенцем, а затем настояться на холоде в течение 3–5 часов.

Студень апельсиновый

2–3 апельсина, 1–2 лимона, 100 г сахара, 250 мл белого вина, 50 мл воды, 2 яичных белка, 40 г миндаля.

Апельсиновый и лимонный соки смешать, добавить сахар. В вино положить тертую цедру апельсина и подогреть. Влить воду с разведенным в ней крахмалом и вскипятить. В немного остывшую жидкость влить сладкий сок и взбитые яичные белки. Блюдо хорошо охладить и посыпать измельченным миндалем.

Так же готовить лимонный и мандариновый студень.

Винегрет рыбный

150 г овощного винегрета, 40 г отварной рыбы, 3–4 соленых огурца, 1–2 моченых яблока, 1–3 стебля зеленого лука.

В овощной винегрет добавить мякоть мелко нарезанной вареной рыбы (трески, хека, щуки и др.). Готовый винегрет положить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью, а вокруг уложить горками мелко нарезанные соленые огурцы, шинкованный зеленый лук, дольки моченых яблок и др.

Винегрет с грибами

120 г овощного винегрета, 30 г грибов, 10 г зелени.

Готовый заправленный овощной винегрет смешать с солеными или маринованными грибами, нарезанными ломтиками.

При подаче на стол уложить винегрет горкой, украсить шляпками грибов, мелко зарезанной зеленью петрушки или укропа.

Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)

1–2 картофелины среднего размера, 30 г филе сельди, 30 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 10 г каперсов, 1 ч. л. уксуса, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый и соль — по вкусу.

Сварить картофель в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Порубить филе с репчатым луком.

Желток сваренного вкрутую яйца растереть с растительным маслом и горчицей. Добавить в заправку каперсы, черный молотый перец, соль, уксус. Яичный белок порубить. Все смешать, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Винегрет по-французски

1 картофелина небольшого размера, по 1–2 свеклы и моркови, 2 головки репчатого лука, 1 ч. л. консервированного зеленого горошка, 1 ч. л. изюма, 1–2 соленых огурца, кусочек лимона, по 2 ч. л. растительного масла и красного сухого вина, по 1 ч. л. уксуса и горчицы, перец черный горошком, соль — по вкусу.

Отварить в слегка подсоленной и подкисленной несколькими каплями уксуса воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг, а затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 мин. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Винегрет горячий

1 картофелина среднего размера, 40 г репы, 20 г моркови, 10 г брюквы, 1 корень сельдерея небольшого размера, 1 ст. л. зеленого горошка, 1–2 соленых огурца, 20 г соленых грибов.

Для соуса: 50 мл овощного отвара, 0,5 ч. л. муки, 2 ч. л. молока, зелень петрушки и укропа, соль — по вкусу.

Картофель, репу, морковь, корень сельдерея, брюкву мелко нарезать и отварить вместе с зеленым горошком в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. К отварным овощам добавить мелко нарезанные соленые огурцы и хорошо промытые соленые рубленые грибы. Довести винегрет до готовности в духовом шкафу.

Приготовить соус с укропом и петрушкой и залить им горячий винегрет.

Соус. Вскипятить овощной отвар, влить в него тонкой струйкой, помешивая, такой же холодный отвар, размешанный с мукой, и проварить. Когда жидкость загустеет, добавить сливочное масло, молоко, мелко рубленную зелень петрушки и укропа и довести до кипения.

Винегрет, тушенный в горшке

По 2–4 морковки и свеклы небольшого размера, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. зеленого горошка, 2 ч. л. сливочного масла, 100 мл соуса, соль — по вкусу.

Морковь, свеклу, картофель, репчатый лук нарезать, положить в горшок, добавить зеленый горошек, посолить, полить растопленным сливочным маслом. Перемешать, закрыть крышкой и поставить в духовку. Довести до готовности.

К винегрету подать соус (как в предыдущем рецепте) с укропом и петрушкой.

Блины кукурузные

1 ст. л. кукурузной муки, 2 ст. л. пшеничной муки, 110 мл молока, 1 ч. л. сахара, 0,25 яйца, 5 г дрожжей, 1 ч. л. сливок, 1 ч. л. жира для жаренья, 1 ч. л. сливочного масла, 3 ч. л. сметаны, соль — по вкусу.

Кукурузную муку залить горячим молоком (половина нормы), накрыть крышкой и охладить. Добавить пшеничную муку, теплое молоко с растопленными в нем дрожжами и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. Затем в тесто ввести яичные желтки, растертые с сахаром, взбитые белки, сливки, соль. Все осторожно вымешать и оставить на 30 мин. Выпекать блины, как обычно. Подавать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Блины заварные

По 200 г пшеничной и гречневой муки, 20 г дрожжей, 250 мл молока, 1,5 яйца, 2 ч. л. сливочного масла, соль — по вкусу.

Половину нормы просеянной пшеничной муки заварить крутым кипятком. Тщательно размешать, чтобы не было комков, и остудить. В чуть теплое тесто влить разведенные в теплой воде (0,5 стакана) дрожжи, хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, влить теплое молоко (половину нормы), добавить оставшуюся муку, хорошо перемешать и дать вновь подняться. Оставшееся молоко вскипятить со сливочным маслом и вылить в тесто. Когда оно слегка остынет, добавить взбитые яйца, соль и хорошо вымешать. После того как тесто снова поднимется, выпекать блины.

Блины-скородумки (скороспелые)

150 г пшеничной муки, 250 мл кислого молока, 1 яйцо, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. пищевой соды, 1 ст. л. сливочного масла для выпекания, соль — по вкусу.

В муку добавить яйца, соль, сахар и кислое молоко. Хорошо вымешать, чтобы не было комков. Соду развести в воде и влить в тесто перед выпеканием.

Блины на соде

По 400 г пшеничной и гречневой муки, 1 л воды, 2 г лимонной кислоты, по 0,5 ч. л. пищевой соды и соли, 100 г масла для выпекания.

В муку влить теплую воду, растворив предварительно в ней соль, всыпать кислоту и хорошо размешать тесто. Перед выпеканием блинов добавить соду. Дать тесту подняться (выход — 5 порций по 300 г каждая).

Блины из блинной муки

1,2 кг муки, 2,8 л воды.

Блинную муку просеять, влить воду и быстро перемешать. Из образовавшегося теста выпекать блины, как обычно, (выход 10 порций по 300 г каждая).

Блины аппетитные

2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 50 мл кислого молока, соль — по вкусу.

Яичные желтки и сливочное масло положить в кастрюлю. Хорошо размешать деревянной лопаткой и развести кислым молоком на жидкую сметану. Белки взбить в пену. Осторожно положить в кастрюлю, посолить. Аккуратно перемешать и выпекать блины.

Блины из белого хлеба

70 г белого хлеба, 200 мл молока, 1 яйцо, 100 г муки, 0,5 ст. л. сливочного масла, соль — по вкусу.

Черствый белый хлеб натереть на терке, предварительно сняв с него корку. Потом размочить в молоке и протереть через сито.

Яйца хорошо растереть, положить соль, половину хлеба, муку, взбить тесто до пышности и размешать с оставшимся хлебом. Из этого теста выпекать блины и подавать с вареньем.

Блины из каши

150 г готовой каши, 2 ч. л. пшеничной муки, 0,5 яйца, 100 мл молока, 0,5 ч. л. сахара, 2 ч. л. топленого масла, 1 ч. л. сливочного масла или по 2 ст. л. сметаны, или варенья, соль — по вкусу.

Сварить на воде рассыпчатую манную, пшеничную или рисовую кашу и сразу же пропустить ее через мясорубку или протереть через сито.

Яйцо хорошо взбить с сахаром, развести молоком, посолить, соединить с протертой кашей, прибавить просеянную пшеничную муку и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Приготовленное тесто класть по 40–50 г на сильно разогретую с топленым жиром сковороду и поджаривать блины с 2 сторон. Подавать блины со сливочным маслом, сметаной, вареньем.

Блины яблочные

100 г муки, 50 г яблок, 10 г дрожжей, 1,5 ст. л. топленого масла, 0,5 яйца, по 50 мл сливок и молока, соль — по вкусу.

Яблоки запечь в духовке и протереть через сито. Половину муки развести молоком, добавить дрожжи и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, ввести в нее яблочное пюре, растопленное сливочное масло, всыпать оставшуюся муку, положить яйца, хорошо выбить тесто, посолить, развести сливками до густоты сметаны и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. После этого выпекать блины.

Пирог «Утопленник»

10 г дрожжей, 1,5 стакана сахара, 5 ст. л. молока, 300 г маргарина, 3 яйца, 500 г муки, 500 г джема или мармелада.

Растертые с 1 ч. л. сахара дрожжи смешать с взбитыми с сахаром яйцами, мукой, молоком и растопленным маргарином. Замесить тесто, придать ему шарообразную форму и погрузить в посуду с водой комнатной температуры.

Тесто сначала опустится на дно. Когда оно через несколько часов всплывет, достать его, отжать воду, добавить еще 0,5 стакана муки и вымесить.

Тесто разделить на 3 части, раскатать 3 одинаковых пласта, дать им подняться и выпекать отдельно друг от друга.

Остывшие пласты намазать джемом или мармеладом. Положить один на другой и посыпать сахарной пудрой.

Пирог с луком

Для теста: 500 г муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 ч. л. маргарина, соль и ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 800 г репчатого лука, 200 г шпика, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 1 ст. л. крахмала, 60 г сливочного масла, 2–3 ч. л. тмина, соль — по вкусу.

Развести в теплом молоке дрожжи. Смешать муку с другими компонентами, вымесить тесто и поставить на 2 часа в теплое место. Поднявшееся тесто еще раз вымесить, раскатать на посыпанной мукой доске и выложить на подготовленный противень. Обжарить в масле мелко нарезанный шпик, добавить нарезанный кольцами репчатый лук, тмин, соль, слегка спассеровать. Снять с огня, добавить сметану, взбитую с яйцами и крахмалом, и хорошо перемешать. Выложить приготовленную начинку на тесто. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40 мин.

Пирог «Линда»

Для теста: 3 яйца, 180 г маргарина, 2 стакана муки, 0,5 ч. л. пищевой соды, погашенной в уксусе.

Для начинки: 1 лимон, 2 апельсина, 1 стакан сахара.

Желтки смешать с маргарином, мукой, содой и замесить в жирный комок.

Начинка. Провернуть через мясорубку лимон, апельсины, добавить 0,5 стакана сахара и поставить на холод. Взбить белки с оставшимся сахаром и также поставить на холод. Форму (сковородку) не смазывать. Разложить на ней тесто лепешкой с бортиками и на 20 мин поставить в разогретую до 200 °С духовку. Затем немного остудить, положить начинку, сверху залить белками, поставить в духовку и выпекать до образования корочки светло-бежевого цвета. Не вынимать пирог из духовки, пока он не остынет.

Пирог «Сюрприз»

200 г сливочного масла, 5 стаканов муки, 3 яйца, 1,5 стакана сахарной пудры, 1 пакетик разрыхлителя, ваниль, 500 г мармелада.

Замесить тесто из перечисленных компонентов (кроме мармелада), обернуть его фольгой и положить в холодильник. Охлажденное тесто разделить на 2 части. Накрошить половину теста на противень, застеленный пергаментом, намазать мармеладом и сверху накрыть второй половиной раскрошенного теста. Выпекать 40 мин при температуре 220 °С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Кто украл мой чай»

1 стакан любого варенья без *косточек, 1 ч. л. пищевой соды, по 1 стакану кефира и сахара, 2 яйца, 2,5 стакана муки.*

В варенье добавить соду, перемешать и дать постоять 5–7 мин. В эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать 20 мин при температуре 180–200 °С.

Пирог «Рождество в Италии»

500 г муки, 20 г дрожжей, по 0,5 стакана сахара и молока, 6 желтков, 200 г маргарина, по 0,5 стакана измельченных цукатов из лимонов и апельсинов, засахаренной вишни, изюм, корица, гвоздика и соль на кончике ножа.

Из перечисленных компонентов замесить тесто, накрыть и поставить в теплое место на 1 час. Когда оно увеличится в объеме вдвое, тесто хорошо вымесить и поместить в смазанную жиром форму. Оставить тесто еще на 1 час в форме. Надрезать поверхность подошедшего теста в виде цветка, смазать взбитым желтком, поставить в духовку, нагретую до 200 °С. Выпекать 40 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Мазурка «Листопад»

12 яиц, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 3/4 стакана муки, 1 лимон, 1 стакан сахара, 2 вафли.

Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито. Затем растереть их с сахарной пудрой и лимонным соком. Продолжая, добавить в желтки 2 сырых яйца, остывшее растопленное масло, муку, измельченную лимонную цедру.

Выложить вафлями противень и покрыть их тестом. Выпекать при умеренной температуре около 30 мин.

Мазурка «Ураган»

0,3 стакана измельченного сладкого миндаля, 120 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, 6 яиц, 1 стакан муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя, цедра 1 лимона, 4 ст. л. густого ягодного конфитюра.

Смешать миксером размягченное масло с сахаром и желтками. Добавить лимонную цедру, взбитые белки и муку, смешанную с разрыхлителем.

Перемешать тесто, выложить на противень и выпекать около 20 мин.

Поверхность остывшей мазурки намазать конфитюром, посыпать поджаренным миндалем. Подавать в разрезанном на ромбы и треугольники виде.

Печенье «Шарм»

1 стакан сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 3/4 банки майонеза, по 0,5 ч. л. соли и пищевой соды, 3,5 стакана муки, 1 яйцо.

В размягченное масло или маргарин добавить яйцо, майонез, соль, соду, погашенную уксусом. Тщательно перемешать до получения однородной массы, а потом добавить сахар и муку. Готовое тесто выложить на смазанный противень с помощью кондитерского шприца в виде различных фигурок.

Заварное печенье «Кудесник»

1,5 стакана воды, 100 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соли, 200 г муки, 5 яиц, цедра 0,5 лимона, сахар — по вкусу.

Налить воду в кастрюлю, положить масло, соль, довести до кипения, снять с огня, всыпать муку. Хорошо перемешать. Поставить на огонь, нагреть, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок. Слегка остудить, добавить по 1 все яйца, взбить миксером. Добавить цедру и сахар. Чайной ложечкой выложить тесто на подготовленный противень и выпекать в духовке.

Торт «Метель»

Для теста: 10 яиц, 1,25 стакана сахара, 1,5 стакана муки.

Для крема: 7 яичных белков, 1,3 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 0,5 стакана измельченного миндаля, 1 ст. л. коньяка или ликера.

Отделить желтки от белков, смешать с сахаром и взбить миксером до густого однородного состояния. Отдельно взбить белки и добавить муку и перемешать. Слегка смазать маслом дно формы для торта. Посыпать мукой и вылить часть теста. Слой теста должен быть очень тонким. Выпекать в нагретой до 170 °С духовке, пока корж не зарумянится. Так же испечь все остальные коржи.

Готовые коржи выдержать в сухом и теплом месте.

Размягченное масло взбить миксером. Сахар смешать с белками и взбивать на водяной бане до образования густой пены. Затем снять с огня и продолжать взбивать, пока белковая масса не остынет. Добавить взбитое масло, миндаль и коньяк или ликер и хорошо размешать. Часть приготовленного крема оставить для украшения торта, остальным смазать коржи. Украсить кремом.

Торт «Шишка»

Для теста: 6 яиц, 2 стакана сахара, 3 стакана муки, 1 ч. л. пищевой соды.

Для крема: 3 ст. л. сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. л. какао, 100 г шоколада, лимонная кислота — на кончике ножа.

Замесить тесто, положить его на 1 час в холодильник. Смазать маслом и посыпать крошками противень и выложить на него тесто чайной ложкой, постепенно уменьшая дозу. Выпекать при умеренной температуре. Готовые лепешки выложить в большое блюдо, обмакивая их в крем и размещая по размеру: вниз — крупные, наверх — поменьше. Готовую шишку посыпать тертым шоколадом.